

食品防御対策ガイドライン（中小規模：食品製造工場向け） —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— （令和5年度版）

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

○（危機管理体制の構築）

異常の早期発見するための苦情等集約する仕組みを構築している。

保健所等への相談、社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続き定めている。

○（異常発見時の報告）

施設内や敷地内での器物の破損、不用物、異臭等に気が付いた時には、すぐに施設責任者や調理責任者に報告させている。

○（感染症対策）

従業員の感染症への罹患状況を確認している。

地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。

○（職場環境づくり）

従業員等が働きやすい職場環境づくりに努めている。

○（教育）

自社の製品・サービスの品質と安全確保について高い責任感を持ちながら働けように、適切な教育を行っている。

○（教育内容）

定期的に食品防御に関する教育を行い、その重要性を認識してもらっている。

○（勤務状況等の把握）

従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素（従業員等）

○（従業員採用時の留意点：身元の確認等）

従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認している。

○（従業員の配置）

フードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を重要箇所に配置している。

○（従業員の健康管理）

日々、従業員の健康管理を適切に行っている。

飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。

○（制服・名札等の管理）

従業員等の制服や名札、ID バッジ、鍵（キーカード）を適切に管理している。

○（私物の持込みと確認）

私物を製造現場内へは原則として持ち込まないこととし、これが遵守されていることを確認かを定期的に確認している。

○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底）

休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。

○（出勤時間・言動の変化等の把握）

従業員等の出退勤時間を把握し、著しい変化や、従来とは異なる言動の変化等を把握している。

○（新規採用者の紹介）

新規採用者は、朝礼等の機会に紹介し、見慣れない人への対応力を高めている。

■人的要素（部外者）

○（訪問者への対応）

①事前予約がある場合

身元・訪問理由・訪問先（部署・担当者等）を確認し、可能な限り従業員が訪問場所まで同行している。
感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様になっている。

②事前予約がない場合や初めての訪問者

原則として事務所等で対応し、工場の製造現場への入構を認めないようにしている。
特に感染症の流行時は、注意している。

○（業者の持ち物確認）

食品工場内を単独で行動する可能性のある訪問者（業者）の持ち物は十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにしている。

○（郵便・宅配物の受取場所）

郵便、宅配物等の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めている。

■施設管理

○（調理器具等の定数管理）

使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行っている。

○（脆弱性の高い場所の把握と対策）

食品に直接手を触れることができる仕込みや袋詰め工程や、従事者が少ない場所等、意図的に有害物質を混入しやすい箇所を把握し、可能な限り手を触れない様にカバーなどの防御対策を検討している。

○（無人の時間帯の対策）

工場が無人となる時間帯についての防犯対策を講じている。

○（鍵の管理）

鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

○（外部からの侵入防止策）

製造棟、保管庫への外部からの侵入防止対策を行っている。

○（確実な施錠）

製造棟の出入り口や窓など外部から侵入可能な場所を特定し、確実に施錠する等の対策を採っている。
※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（試験材料等の管理）

食品工場内の試験材料（検査用試薬・陽性試料等）や有害物質の保管場所を定め、当該場所への人の出入りを管理する。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行っている。
※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（紛失時の対応）

食品工場内の試験材料（検査用試薬・陽性試料等）や有害物質を紛失した場合は、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。

○（殺虫剤の管理）

殺虫剤の使用目的や保管場所を定め、施錠による管理を徹底している。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（給水施設の管理）

井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じている。

○（井戸水の管理）

井戸水に毒物を混入された場合の被害は、工場全体に及ぶため、厳重に管理している。

○（コンピューターの管理）

コンピューター処理制御システムや重要なデータシステムへのアクセス許可者は極力制限し、不正なアクセスを防止している。

■入出荷等の管理

○（ラベル・包装・数量の確認）

資材や原材料等の受け入れ時及び使用前に、ラベルや包装の異常の有無、納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認している。

異常を発見した場合は、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。

○（積み下ろしや積み込み作業の監視）

資材や原材料等の納入時の積み下ろし作業や製品の出荷時の積み込み作業を監視している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応）

保管中の在庫の紛失や増加、意図的な食品汚染行為の兆候・形跡等が認められた場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定している。

○（過不足への対応）

製品の納入先から、納入量の過不足（紛失や増加）についての連絡があった場合、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（対応体制・連絡先等の確認）

製品納入先の荷受担当者の連絡先を、誰でもすぐに確認できるようにしている。

食品防御対策ガイドライン（中小規模：運搬・保管施設向け） —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— （令和5年度版）

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

○（危機管理体制の構築）

異常の早期発見のための苦情等を集約する仕組みを構築している。

保健所等への相談、社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。

○（異常発見時の報告）

施設内や敷地内での器物の破損、不用物、異臭等に気が付いた時には、すぐに施設責任者に報告させている。

○（感染症対策）

従業員の感染症への罹患状況を確認している。

地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。

○（職場環境づくり）

従業員等が働きやすい職場環境づくりに努めている。

○（教育）

取扱い製品の品質と安全確保について高い責任感を持ちながら働けるように、適切な教育を行っている。

○（教育内容）

定期的に食品防御に関する教育を行い、その重要性を認識してもらっている。

○（勤務状況等の把握）

従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素（従業員等）

○（従業員採用時の留意点：身元の確認等）

従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認している。

○（従業員の配置）

フードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を重要箇所に配置している。

○（従業員の健康管理）

日々、従業員の健康管理を適切に行っている。

飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。

○（制服・名札等の管理）

従業員等の制服や名札、ID バッジ、鍵（キーカード）を適切に管理している。

○（私物の持込みと確認）

私物を仕分け現場へは原則として持ち込まないこととし、これが遵守されているかを定期的に確認している。

○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底）

休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。

○（出勤時間・言動の変化等の把握）

従業員等の出退勤時間を把握し、著しい変化や、従来とは異なる言動の変化等を把握している。

○（新規採用者の紹介）

新規採用者は、朝礼等の機会に紹介し、見慣れない人への対応力を高めている。

■人的要素（部外者）

○（訪問者への対応）

①事前予約がある場合

身元・訪問理由・訪問先（部署・担当者等）を確認し、可能な限り従業員が訪問場所まで同行している。
感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様になっている。

②事前予約がない場合や初めての訪問者

原則として事務所等で対応し、工場の製造現場への入構を認めないようにしている。
特に感染症の流行時は、注意している。

○（業者の持ち物確認）

物流・保管施設内を単独で行動する可能性のある訪問者（業者）の持ち物は十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにしている。

○（郵便・宅配物の受取場所）

郵便、宅配物等の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めている。

■施設管理

○（仕分け用具等の定数管理）

使用する仕分け作業用の器具や工具等について、定数・定位置管理を行っている。

○（脆弱性の高い場所の把握）

食品に直接手を触れることができる仕分けや袋詰め工程や、従事者が少ない場所等、意図的に有害物質を混入しやすい箇所を把握し、可能な限り手を触れない様にカバーなどの防御対策を検討している。

○（無人の時間帯の対策）

物流・保管施設が無人となる時間帯についての防犯対策を講じている。

○（鍵の管理）

鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

○（外部からの侵入防止策）

物流・保管施設への外部からの侵入防止対策を行っている。

○（確実な施錠）

物流・保管施設の出入り口や窓など外部から侵入可能な場所を特定し、確実に施錠する等の対策を採っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（殺虫剤の管理）

殺虫剤の使用目的や保管場所を定め、施錠による管理を徹底している。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（コンピューターの管理）

コンピューター処理制御システムや重要なデータシステムへのアクセス許可者は極力制限し、不正なアクセスを防止している。

■入出荷等の管理

○（ラベル・包装・数量の確認）

取扱商品等の受け入れ時及び仕分け前に、ラベルや包装の異常の有無、納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認している。

異常を発見した場合は、施設責任者に報告し、責任者はその対応を決定している。

入荷時には、事前に発送元から通知のあったシリアルナンバーと製品・数量に間違いがないかを確認している。

出荷時には、シリアルナンバーの付いた封印を行い、製品・数量とともに荷受け側に予め通知している。

事前通知には、車両のナンバーやドライバーの名前なども通知している。

○（積み下ろしや積み込み作業の監視）

取扱商品等の納入時の積み下ろし作業や出荷時の積み込み作業にも気を配る。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等

の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（製品等の混在防止対策）

ハイセキュリティ製品と一般製品が混ざる事の無いように動線を確保し、物理的に分離して保管している。また監視カメラを設置するなどの対策を行っている。

○（在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応）

保管中の商品の紛失や増加、意図的な食品汚染行為の兆候・形跡等が認められた場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定している。

○（過不足への対応）

取扱商品の納入先から、納入量の過不足（紛失や増加）についての連絡があった場合、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を決定している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（対応体制・連絡先等の確認）

取扱商品納入先の荷受担当者の連絡先を、誰でもすぐに確認できるようにしている。

2. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

○（感染症流行期の対策）

世界的な感染症の拡大が見られる場合には、運搬中の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。

○（荷台等への私物の持込み禁止）

配送用トラック等の車輛の荷台には、私物等は持ち込ませない。また、定期的に持ち込んでいないかを確認している。

○（無関係者の同乗禁止）

配送用トラック等の車輛には、運転手及び助手以外の配送作業に関係しない人間は同乗させない。

○（荷台ドアの施錠）

配送用トラック等の荷台ドアに施錠が出来る車輛での配送を行い、荷積み、荷卸し以外は荷台ドアに施錠し、車輛を離れる際は、荷台ドアの施錠を確認している。

配送作業が無い場合でたとえ施設内に駐車した配送用トラック等の車輛でも必ず、運転席や荷台ドアの施錠を行っている。

○（GPS 等による位置確認）

不測の事態が起こった場合などに備え、車輛には GPS を搭載している。

食品防御対策ガイドライン（中小規模：調理・提供施設向け） —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— （令和5年度版）

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

○（危機管理体制の構築）

異常の早期発見のための苦情等を集約する仕組みを構築している。

保健所等への相談、社内外への報告、飲食料の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。

○（異常発見時の報告）

施設内や敷地内での器物の破損、不用物、異臭等に気が付いた時には、すぐに施設責任者や調理責任者に報告させている。

○（感染症対策）

従業員の感染症への罹患状況を確認している。

地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。

○（職場環境づくり）

従業員等が働きやすい職場環境づくりに努めている。

○（教育）

自社の製品・サービスの品質と安全確保について高い責任感を持ちながら働けるように、適切な教育を行っている。

○（教育内容）

定期的に食品防御に関する教育を行い、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらっている。

○（勤務状況等の把握）

従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素（従業員等）

○（従業員採用時の留意点：身元の確認等）

従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認している。

○（従業員の配置）

フードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を重要箇所に配置している。

○（従業員の健康管理）

日々、従業員の健康管理を適切に行っている。

飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。

○（制服・名札等の管理）

従業員等の制服や名札、ID バッジ、鍵（キーカード）を適切に管理している。

○（私物の持込みと確認）

私物を食材保管庫・厨房・配膳の現場へは原則として持ち込まないこととし、これが遵守されているかを定期的に確認している。

○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底）

休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。

○（出勤時間・言動の変化等の把握）

従業員等の出退勤時間を把握し、著しい変化や、従来とは異なる言動の変化等を把握している。

○（従業員の自己紹介）

新たな店舗等がスタートする際には、ミーティング等で自己紹介し、スタッフ同士の認識力を高め、見慣れない人への対応力を高めている。

■人的要素（部外者）

○（訪問者への対応）

①事前予約がある場合

身元・訪問理由・訪問先（部署・担当者等）を確認し、可能な限り従業員が訪問場所まで同行している。
感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様にしている。

②事前予約がない場合や初めての訪問者

立ち入りを認めないようにしている。
特に感染症の流行時は、注意している。

○（業者の持ち物確認）

厨房等施設・設備内を単独で行動する可能性のある訪問者（業者：報道関係・警備関係を含む）の持ち物は十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにしている。

○（悪意を持った来客対策）

来客の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。

■施設管理

○（調理器具等の定数管理）

使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行っている。

○（脆弱性の高い場所の把握）

食品に直接手を触れることができる調理や配膳の工程や、従事者が少ない場所等、意図的に有害物質を混入しやすい箇所を把握している。

○（無人の時間帯の対策）

厨房・食事提供施設が無人となる時間帯（閉店後を含む）についての防犯対策を講じている。

○（鍵の管理）

鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

○（外部からの侵入防止策）

食品保管庫や厨房への外部からの侵入防止対策を行っている。

○（確実な施錠）

食品保管庫や厨房の出入り口や窓など外部から侵入可能な場所を特定し、確実に施錠する等の対策を採っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（洗剤等の保管場所）

厨房の洗剤等、有害物質の保管場所を定め、当該場所への人の出入りを管理する。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（洗剤等の紛失時の対応）

厨房の洗剤等、有害物質を紛失した場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定している。

○（殺虫剤の管理）

殺虫剤の使用目的や保管場所を定め、施錠による管理を徹底している。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（給水施設の管理）

井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じている。

○（井戸水の管理）

井戸水に毒物を混入された場合の被害は、接客（食事提供）施設全体に及ぶため、厳重に管理している。

○（顧客情報の管理）

喫食予定のVIPの行動や食事内容に関する情報へのアクセス可能者は、接客の責任者などに限定している。

■入出荷等の管理

○（ラベル・包装・数量の確認）

食材や食器等の受け入れ時及び使用前に、ラベルや包装の異常の有無、納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認している。

異常を発見した場合は、料理長や責任者に報告し、料理長や責任者はその対応を決定している。

○（積み下ろしの監視）

食材や食器等の納入時の積み下ろし作業は確認している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（調理や配膳作業の監視）

調理や料理等の配膳時の作業を確認している。

○（保管中の食材や料理数の増減や汚染行為の徴候への対応）

保管中の食材や料理の紛失や増加、意図的な食品汚染行為の兆候・形跡等が認められた場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定している。

○（過不足への対応）

お客様から、提供量の過不足（特に増加）についての連絡があった場合、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（対応体制・連絡先等の確認）

喫食者に異変が見られた場合の対応体制・連絡先等を、誰でもすぐに確認できるようにしている。

2. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

○（感染症流行期の対策）

世界的な感染症の拡大が見られる場合には、施設内での感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。

○（お客様対策）

不特定多数のお客様が出入りする接客（食事提供）施設では、利用客に交じって意図的に有害物質を混入することも考えられるため、対策を検討している。

○（客席等の対策）

客席等には、お冷や調味料、食器などは置かない。また、セルフサービスのサラダバーやドリンクバー等での混入や感染防止対策も検討している。

感染拡大時には、換気や客席の間隔をとる等、動線上の手洗い場を設ける等の有効な対策も検討している。

○（監視カメラの設置）

利用者が直接、食品に触れる様なカフェテリア形式の配膳場所、サラダバー等には、カメラ等による監視を検討している。

○（厨房の防犯・監視体制の強化）

厨房内には、作り置き料理等を保管する場合には、冷蔵庫等にカギをかける等の異物混入対策を行っている。

○（報道陣対応）

大規模なイベント時には、報道陣に紛れての不審者の侵入にも注意している。

○（関係機関との連携強化）

大規模なイベント時には、多くの関係機関との連携を密にし、迅速な情報の共有化に努めている。」